

# Ustaria

## SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

---

### MITTAGSMENÜ

Menu de midi / Lunch menu

#### Süppchen von Tarasper Eierschwämmli mit Engadiner Knödeli

Soupe aux chanterelles de Tarasp à la quenelle d'Engadine  
*Soup of chanterelles from Tarasp with Engadine dumpling*



#### Gebratene Hirsch-Saltimbocca auf Kürbiskernrisotto Getrüffelter Portweinjus und herbstliches Gemüse

Saltimbocca de cerf sauté sur risotto aux grains de courge  
Jus de Porto à la truffe et légumes d'automne  
*Sautéed venison saltimbocca on pumpkin seed risotto  
Truffled Port wine gravy and autumn vegetables*



#### Überraschung vom Apfel-Streusel mit Mandeln, Rosinen und Vanille

Surprise aux crumbles de pommes aux amandes, raisins secs et vanille  
*Apple crumble surprise with almonds, raisins and vanilla*

Menü 55 / Suppe 15 / Tagesteller 37 / Tagesdessert 14

### MITTAGS-VORSPEISEN - Hors-d'œuvres / Starters

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Bunte Blattsalate mit Hirschbresaola und herbstlichen Aromen</b>  | 18 |
| <i>Feuilles de salade à la bresaola de cerf et arômes d'automne<br/>Leaf salad with venison bresaola and autumn flavours</i>                   |    |
| <b>Tatar vom Rindsfilet (80g) mit Toast</b>  | 28 |
| <i>Tartare de filet de bœuf et toast<br/>Beefsteak tartare with toast</i>  |    |
| <b>Carpaccio vom Graved Lax mit Fenchel, Senf, Honig und Dill</b>  | 25 |
| <i>Carpaccio de Graved Lax au fenouil, moutarde, miel et aneth<br/>Carpaccio of graved lax with fennel, mustard, honey and dill</i>            |    |
| <b>Bouillabaisse von Süswasser- und Meeresfischen</b>  | 28 |
|  <b>Bouillabaisse aux poissons de nos lacs et de la mer</b> |    |
| <i>Fish soup of freshwater- and sea fishes with saffron</i>  |    |

## MITTAGS-HAUPTGERICHTE - Plats de résistance / Main dishes

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Blätterteigpastetli mit Rahmpilzen und Kräutern</b>   | 19 |
|  Vol-au-vent aux champignons à la crème et herbes<br><i>Puff-pastry shell with cream mushrooms and herbs</i>  |    |
| <b>Chastè's Buchweizenmehlpizoccal mit Wirsing, Speck und Veltliner-Käse</b>   | 19 |
| Pizoccal de farine noire Chastè au chou de Milan, lard et fromage de la Valteline<br><i>Pizoccal of buckwheat flour with cabbage, bacon and cheese from Valtellina</i>   |    |
| <b>Hausgemachte Capuns mit Coppachips und leichter Speckrahmsauce</b>  | 25 |
| Capuns maison à la coppa et sauce crème au lard<br><i>Homemade Capuns with coppa and bacon cream sauce</i>   |    |
| <b>Ghackets&amp;Hörnli - Rindsragout mit Butterhörnli, Reibkäse und Apfelmus</b>   | 20 |
| Ragout de bœuf aux pâtes au beurre, fromage râpé et compote de pommes<br><i>Minced beef meat with butter pasta, grated cheese and apple sauce</i>  |    |
| <b>Kalbskutteln Grossmutterart mit Petersilienkartoffeln</b>   | 20 |
| Tripes de veau 'grand-mère' aux pommes de terre persillées<br><i>Veal trip grandmother style with parsley potatoes</i>   |    |
| <b>Hacktäschli mit Pommery-Senfsauce, Kartoffelgratin und Gemüse</b>   | 32 |
| Hachis de viande à la sauce de moutarde Pommery, gratin dauphinoise et légumes<br><i>Minced meat with Pommery mustard sauce, potatoes gratin and vegetables</i>  |    |
| <b>Hirschpfeffer 'Rodolfo', Spätzli, Rotkraut und Wildgarnitur</b>   | 39 |
|  Civet de cerf Rodolfo, spätzli, chou rouge et garniture de chasse<br><i>Jugged deer Rodolfo, spätzli, red cabbage and hunter's garnish</i>   |    |
| <b>Grillierte Hirschschnitzeli, Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Wildgarnitur</b>   | 45 |
|  Escalopes de cerf grillées, sauce crème de gibier, spätzli, chou rouge et garniture de chasse<br><i>Grilled venison escalopes, game cream sauce, spätzli, red cabbage and hunter's garnish</i> |    |
| <b>Hechtklösschen auf Blattspinat, Hummersauce und Petersilienkartoffeln</b>   | 35 |
|  Mousselines de brochet sur épinards, sauce de homard et pommes de terre persillées<br><i>Poached dumplings of pike on spinach, lobster sauce and parsley potatoes</i>                          |    |

## MITTAGS-DESSERTS - Entremets / Sweets

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Engadiner Holunderblütensorbet mit Bündner Röteli oder Campari</b>  | 14 |
| Sorbet de fleurs de sureau d'Engadin au Bündner Röteli ou Campari<br><i>Sorbet of Engadin elderflower with Bündner Röteli or Campari</i> |    |
| <b>Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand-Marnier</b>  | 16 |
| Soufflé glacé Chastè au Grand-Marnier<br><i>Homemade 'semifreddo' with Grand-Marnier</i>   |    |
| <b>Engadiner Kaiserschmarren mit Preiselbeeren und Zimteis</b>   | 16 |
| Kaiserschmarren d'Engadine aux airelles et glace de cannelle<br><i>Pancake Engadine style with lingonberries and cinnamon ice cream</i>  |    |